

**Государственное автономное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

А.С. Алукриева
01 сентября 2025 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
программа профессиональной подготовки по
по профессии 16675 «Повар»**

Объем программы: 454 часа
Срок обучения - 1,5 года
Форма обучения - очная
Уровень квалификации: 3 разряд

г. Калининград
2025 г.

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

1. Рабочая программа дисциплины

Введение в профессию

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Введение в профессию	6	6	-
	Итого	6		-

Понятие о профессии. Компетенция «Поварское дело» (техническое описание, схема и оборудование рабочих мест, кодекс этики, основные термины). Понятие и социальное значение профессии. Роль профессии и требования к профессии в современной России и современном мире. Плюсы и минусы профессии. Основные требования к профессии. Перспективы профессионального роста.

2. Рабочая программа дисциплины

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Микробиология в пищевом производстве	6	6	-
2.	Основы физиологии питания	4	4	-
3.	Санитария и гигиена в пищевом производстве	6	6	-
	Зачет	2	2	-
	Итого	18		-

Тема 1. Микробиология в пищевом производстве.

Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Распространение микробов в природе.

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Пищевые инфекционные заболевания, их характеристика. Меры профилактики и предупреждения. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Глистные заболевания. Меры профилактики и предупреждения.

Тема 2. Основы физиологии питания.

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии, основные процессы обмена веществ в организме человека.

Суточный расход энергии человека. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.

Тема 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве.

Правила личной гигиены работников пищевых производств. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинского обследования.

Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.

Моющие и дезинфицирующие средства, их классификация, условия и сроки хранения.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов продуктов.

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.

3. Рабочая программа дисциплины

Техническое оснащение и организация рабочего места

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Механическое оборудование.	2	2	-
2.	Тепловое и холодильное оборудование.	4	4	-
3.	Организация рабочего места повара.	2	2	-
	Итого	8		-

Тема 1. Механическое оборудование.

Общие сведения о механическом оборудовании. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.

Тема 2. Тепловое и холодильное оборудование.

Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование.

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.

Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования.

Тема 3. Организация рабочего места повара.

Основные характеристики рабочего места повара. Основные требования к организации рабочего места повара. Микроклиматические условия в помещении. Освещение рабочего места.

4. Рабочая программа дисциплины

Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Экономические основы производственной деятельности.	4	4	-
2.	Правовые основы производственной деятельности.	4	4	-
	Итого	8		-

Тема 1. Экономические основы производственной деятельности.

Экономические системы и рыночные структуры. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания.

Тема 1. Правовые основы производственной деятельности.

Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Правовое регулирование договорных отношений.

Трудовые правоотношения. Административные правонарушения и административная ответственность.

5. Рабочая программа дисциплины

Основы калькуляции и учета.

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	6	2	4
2.	Ценообразование и калькуляция в общественном питании	4	-	4
3.	Учет сырья и готовой продукции	4	2	2
4.	Зачет	2		2
	Итого	16	4	12

Тема 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.

Практическое занятие № 1. Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

Тема 2. Ценообразование и калькуляция в общественном питании.

Понятие о цене и ценообразовании на предприятиях общественного питания.

Практическое занятие № 2. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха.

Практическое занятие № 3. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам.

Тема 3. Учет сырья и готовой продукции.

Прием товаров на складе поставщика. Учет поступления сырья на производстве. Товарные потери, порядок их оформления списания и учета.

Практическое занятие № 4. Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары.

6. Рабочая программа дисциплины

Безопасность жизнедеятельности

Тематический план и содержание дисциплины.

№ темы	Наименование тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1.	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности	2	2	-
2.	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	2	2	-
3.	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	2	2	-
	Итого:	6	6	-

Тема 1. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности.

Травматизм. Предупреждение травматизма. Безопасность труда на производстве. Основные требования по обеспечению безопасности при эксплуатации техники и оборудования.

Производственный климат, его факторы: температура воздуха, повышенное атмосферное давление, электромагнитное и инфракрасное излучения, влажность воздуха, тепловой обмен организма. Вредные вещества в рабочей зоне и их основные источники.

Тема 2. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

Огнетушители и их виды. Правила пользования огнетушителями. Правила эвакуации. Правила поведения при возгорании и пожаре. Безопасность на производстве: оповещение и эвакуация. Профилактика пожаров на производстве. Техника безопасности при работе с электрооборудованием.

Тема 3. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Общие правила оказания первой помощи.

Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при электротравмах.

Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при термических ожогах.

Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отсутствии сознания.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ.

7. Рабочая программа дисциплины

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Тематический план и содержание профессионального модуля.

№ темы	Наименование тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1.	Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, рыбы, мясных продуктов и домашней птицы, приготовлению полуфабрикатов из них	6	1	5
2.	Процессы кулинарной обработки и нарезки овощей и грибов.	22	2	20
3.	Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	18	2	16
4.	Процессы кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	2	34
	Зачет	4	1	3
	Итого:	86	8	78

Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей, рыбы, мясных продуктов и домашней птицы, приготовлению полуфабрикатов из них.

Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест.

Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.

Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест по обработке рыбы, мясных продуктов, домашней птицы; приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.

Тема 2. Процессы кулинарной обработки и нарезки овощей и грибов.

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. Органолептическая оценка качества. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.

Практическое занятие № 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.

Практическое занятие № 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокачанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).

Практическое занятие № 3. Кулинарное использование овощей.

Тема 3. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.

Практическое занятие № 4. Изучение классификации семейств промысловых рыб (окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые, скумбровые, угорь, щука, морской язык, морской король (дораф), сибас др. семейства).

Практическое занятие № 5. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы и рыбы с чешуей.

Практическое занятие № 6. Обработка рыбы с костным скелетом.

Практическое занятие № 7. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы и котлетной массы.

Практическое занятие № 8. Составление технологической карты приготовления котлетной массы и рыбных полуфабрикатов

Тема 4. Процессы кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы. Органолептическая оценка качества. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.

Практические занятия № 9. Методы обработки мяса, приготовление фарша, котлетной массы.

Практическое занятие № 10. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, тефтели, зразы рубленые.

Практическое занятие № 11. Подготовка мяса, маринование, шпигование.

Практические занятия № 12. Методы обработки домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из нее.

Практическое занятие № 13. Приготовление полуфабрикатов, фаршированных кнельной массой, сворачивание рулетов, панирование.

Практическое занятие № 14. Составление технологической схемы приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.

8. Рабочая программа дисциплины

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тематический план и содержание профессионального модуля.

№ темы	Наименование тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	4	3	1
2.	Приготовление, подготовка к реализации супов, бульонов и отваров разнообразного ассортимента.	16	2	14
4.	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	14	2	12
5.	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	24	2	22
6.	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	16	2	14
7.	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	16	2	14
8.	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы разнообразного ассортимента.	24	2	22
	Зачет	4	1	3
	Итого:	118	16	102

Тема 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.

Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.

Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Практическое занятие № 1. Оборудование рабочего места для технологического цикла приготовления кулинарных изделий.

Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации супов, бульонов и отваров разнообразного ассортимента.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании супов, бульонов, отваров.

Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.

Практическое занятие № 1. Приготовление супов, бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.

Практическое занятие № 2. Подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий),

последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.

Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

Практическое занятие № 3. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения.

Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.

Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Практическое занятие № 1. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.

Практическое занятие № 2. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.

Практическое занятие № 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.

Методы приготовления овощей.

Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Практическое занятие № 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей.

Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.

Правила варки каш.

Практическое занятие № 3. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.

Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Практическое занятие № 4. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.

Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Правила варки макаронных изделий.

Практическое занятие № 5. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом.

Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.

Практическое занятие № 6. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.

Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.

Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.

Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки.

Практическое занятие № 1. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.

Практическое занятие № 2. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков.

Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.

Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки.

Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки в ассортименте.

Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.

Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) .

Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.

Практическое занятие № 1. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.

Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, жареной и запеченной рыбы.

Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы разнообразного ассортимента.

Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы для разных типов питания, в том числе диетического.

Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание.

Практическое занятие № 1. Приготовление блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание. Органолептические способы определения степени готовности.

Практическое занятие № 2. Приготовление блюд из домашней птицы: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.

Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.

Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

Лабораторное занятие № 1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном виде

Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.

Рабочая программа УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы профессионального обучения по профессии «Повар» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная, которые проводятся на базе ГАУ КО ПОО КСТ и организаций общественного питания.

3.1. Учебная практика.

Учебная практика предусмотрена учебным планом: во втором полугодии 1-го года обучения слушателей в течение 1 недели (36 час.) в рамках профессионального модуля ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые слушателями в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций слушателей.

В ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки по заданию повара приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, макаронных изделий; каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц; из творога по заданию повара;
- приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков; холодных и горячих сладких блюд и десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд; супов, бульонов и отваров; холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинка продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектация) раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно - гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов.

Программа учебной практики:

Наименование видов работ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
Инструктаж по технике безопасности	Заполнение журнала по технике безопасности.	2
Подготовки по заданию повара приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверка и отбор качества сырья. Организация технологического процесса.	2
Обработка, нарезка и формовка овощей по заданию повара	Организация технологического процесса.	2
Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование продукции.	Отработка технологического процесса.	2
Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов	Проверка и отбор качества сырья. Организация технологического процесса.	4

из мяса и домашней птицы по заданию повара		
Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	4
Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, макаронных изделий; каш и гарниров из круп.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	4
Приготовление супов, бульонов и отваров.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	4
Приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	4
Приготовление и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	4
Порционирования (комплектация) раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.	Организация процесса. Контроль качества и безопасность блюда.	2
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.	Организация процесса. Контроль качества и безопасность блюда.	2
Итого:		36

3.2. Производственная практика.

Производственная практика предусмотрена учебным планом:

- во втором полугодии 1-го года обучения слушателей Колледж-класса в течение 2 недель (72 час.) в рамках профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- в первом полугодии 2-го года обучения слушателей Колледж-класса в течение 2 недель (72 час.) в рамках профессиональных модулей ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Цели производственной практики:

- непосредственное участие слушателей в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение слушателей к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

В результате прохождения производственной практики слушатель должен демонстрировать следующие результаты образования:

иметь практический опыт:

- по изготовлению и порционированию (комплектации) блюд массового спроса;

уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;

- готовить котлетную массу и полуфабрикатов из нее;

- осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;

- пользоваться сборниками рецептов, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд; продуктов и норму отпуска.

знать:

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;

- приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;

- рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;

- сочетание пищевых продуктов;

- условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;

- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;

- основы лечебно-профилактического питания.

В результате прохождения производственной практики слушатель должен иметь практический опыт:

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Рабочие программы учебной и производственной практик:

Наименование видов работ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
Инструктаж по технике безопасности	Заполнение журнала по технике безопасности. Знакомство с предприятием.	4
Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	Организация рабочего места. Проверка органолептическим способом годности овощей. Сортировка, мойка, чистка, нарезка овощей и грибов. Уборка рабочего места.	8
Выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов.	Организация рабочего места. Разработка практических приемов для изготовления полуфабрикатов. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы для изготовления полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов.	8
Обработка овощей, грибов различными методами.	Нарезка и формовка традиционных видов овощей	8
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.	Нарезка и формовка традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья	8
Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, различными методами.	Нарезка и формовка традиционных видов мяса, мясных продуктов, домашней птицы	8
Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.	Организация рабочего места. Обработка различными методами овощей. Чистка, нарезка овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов.	8

Нарезка, формовка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.	Организация рабочего места. Обработка различными методами рыбы. Чистка и обработка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов	8
Нарезка, формовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.	Организация рабочего места. Обработка различными методами мяса. Приготовление полуфабрикатов.	8
Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, макаронных изделий; каш и гарниров из круп.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж	8
Приготовление супов, бульонов и отваров.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж	8
Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж	8
Приготовление и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	8
Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	8
Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда.	8

	Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	
Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	8
Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы разнообразного ассортимента.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления блюда. Технология приготовления блюда. Сервировка и оформление блюда. Декорирование блюда. Контроль качества и безопасность блюда. Бракераж.	8
Порционирования (комплектация) раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.	Организация процесса. Контроль качества и безопасность блюда.	6
Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.	Организация рабочего места. Нарезка и формовка традиционных видов овощей. Организация процесса. Охлаждение и замораживание продукции. Контроль качества и безопасность блюда.	6
Итого:		144

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ реализации основной профессиональной образовательной программы

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

1. Учебный кабинет для теоретических занятий.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.
- комплект методических и нормативных документов.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран.
- безопасности жизнедеятельности;
- организации обслуживания в общественном питании.

2. Лаборатория поварского дела.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- шкафы,
- электрический чайник,

- весы, колбы, разновесы,
- подносы, кастрюли, блюда,
- чайник заварочный,
- тарелки, стаканы, ложки, вилки, ножи, солонки,
- разделочные доски,
- пособия на печатной основе (плакаты, таблицы, карты, дидактические материалы и т.д.),
- муляжи (сыра, колбас, конченных изделий, овощей, фруктов),
- образцы (круп, специй, сахара, макаронных изделий).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- шкаф жарочный; плита электрическая;
- картофелеочистительная машина; овощерезка;
- мясорубка; протирачная машина; тестомесильная машина; мармиты; шкаф для подогрева;
- печь СВЧ;
- кипятильник (кофемашина); слайсер;
- холодильный прилавок; холодильная витрина; холодильный шкаф;
- весы товарные; весы настольные;
- посуда.

2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. ГОСТ Р Общественное питание. Термины и определения.
2. ГОСТ Р Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. СанПиН 42-123-4117-2015. Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
4. ГОСТ Р Общественное питание. Термины и определения.
5. ГОСТ Р Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. Блинова Т.В., Журавлёв В.Н. Бухгалтерский учёт: Учебное пособие.- М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М.: Академия, 2016.-496с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Профи КС, 2018. - 776 с.
9. Дуденко Р.И. Учебное пособие по оборудованию и охране труда в общественном питании: Учебное пособие. - М., 2018.
10. Богущева В.П. Технология приготовления пищи. - М.: ИД Феникс, 2018г.- 384стр.
11. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шлёнская Т.В. Справочник работника общественного питания. - М.: ДеЛиПринт, 2017. - 590 с.
12. Ковалев Н.И., Кравцова В.А., Куткина М.Н. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2017г. - 467 с.
13. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014.

Дополнительная литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2014.
2. Павлова Л.В, Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. - М.: Экономика, 2013.

3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Русская кухня. - М.: Деловая литература, 2015.

4. Ковалева И.П., Титова И.М., Чернега О.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие – СПб.: Проспект науки, 2012.

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал «Весь общепит России» <http://www.pitportal.ru/> -

2. Кулинарный портал. [http://www.kulina.ru](http://www.kulina.ru;);

3. Сайт о кулинарии. [http://kulinarka-tv.ru](http://kulinarka-tv.ru;);

3. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру». <http://www.eda-server.ru>.

4. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» <http://www.smakov.ru>, свободный.

5. Информационно-справочные материалы «Русская еда» <http://www.russianfood.com>.

6. Справочно - правовая система Гарант www.garant.ru.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ СЛУШАТЕЛЕЙ.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию слушателей.

Текущий контроль.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных заданий: о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности; о правильности выполнения требуемых действий; о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала (в форме контрольных работ, контрольных тестов, индивидуальных заданий и др.).

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин в форме зачета на последнем занятии учебной дисциплины. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

Порядок организации и проведения итоговой аттестации регламентируются нормативными локальными актами ГАУ КО ПОО КСТ.

Итоговая аттестация проводится после завершения промежуточной аттестации по программе и защиты учебной и производственной практик.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, включающего в себя теоретическую и практическую часть. Теоретическая часть квалификационного экзамена содержит теоретические междисциплинарные вопросы по всей учебной. Вторая часть квалификационного экзамена включает решение практических задач и выполнение практических заданий.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.